



| Lundi 3 Octobre | Mardi 4 Octobre | Jeudi 6 Octobre | Vendredi 7 Octobre |
|--|--|--|--|
| <p>Pâté de campagne Œufs durs mayonnaise</p> <p>Gratin de pâtes à la tomates et mozzarella</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> | <p>Salade verte Bio et dés de brebis</p> <p>Filet de merlu MSC sauce basilic</p> <p>Quenelles sauce safranée</p> <p>local Pommes de terre grenaille</p> <p>Fromage blanc nature et sucre Bio</p> | <p>Notre cake à la mimolette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Pané au fromage</p> <p>local Purée de carottes Bio</p> <p>local Yaourt de Lozère sucré</p> <p>local Fruit de saison Bio</p> | <p>Végé Taboulé</p> <p>Œufs durs</p> <p>local Ratatouille Bio</p> <p>local Fourchette de Luc à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p> |

| Lundi 10 Octobre | Mardi 11 Octobre | Jeudi 13 octobre | Vendredi 14 Octobre |
|------------------|------------------|------------------|---------------------|
|------------------|------------------|------------------|---------------------|

| LA SEMAINE DU GOÛT : <i>La folle cuisine du Petit Léon</i> | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Salade de pommes de terre artichauts et dés de brebis</p> <p>Bolognaise de bœuf à l'origan et échalote</p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Gnocchis Bio</p> <p>local Fruit de saison Bio</p> | <p>Végé Coleslaw de panais en mayonnaise</p> <p>Curry de lentilles et chou frisé Bio</p> <p>Riz IGP</p> <p>local Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Cocktail de fruits au sirop Bio</p> | <p>Salade verte Bio</p> <p>Tajine de veau et pois chiches à la Rhubarbe</p> <p>Tajine de soja et pois chiches à la rhubarbe</p> <p>Semoule</p> <p>local Lozère vache à la coupe</p> <p>Notre Gâteau à la spiruline</p> | <p>Salade penne au pesto</p> <p>Marmite de saumon MSC oseille</p> <p>Galette de blé-épinards</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Petit beurre</p> <p>local Laitage nature Local et confiture de coing</p> |

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

La folle cuisine !

LE 14 OCTOBRE DÈS 18H










Participez au jeu quizz SUR LA PAGE FACEBOOK @TERRESDECUISINE.FR

LA SEMAINE DU GOÛT



Le Menu de la Cantine



| Lundi 17 Octobre | Mardi 18 Octobre | Jeudi 20 Octobre | Vendredi 21 Octobre |
|--|--|--|--|
|  Carottes Bio râpées Saucisse de Francfort Omelette | Crêpe au fromage Steak haché au jus Pois chiches à la provençale Purée de potiron Bio | Taboulé Rôti de dinde Label Rouge Bâtonnets de mozzarella Choux fleur Bio mornay Camembert à la coupe |  Salade verte Bio Fajitas de chili de haricots rouges Riz IGP  Berger de Lozère brebis à la coupe Crème dessert pralinée |
|  Lentilles Bio Yaourt de Lozère nature  Crème de châtaignes |  Fruit de saison Bio  |  Fruit de saison Bio  | |



Nos fruits sont d'Origine France, et locaux en pleine saison




C'est de saison!
 Suivez-nous sur L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Fraich Force
 Le goût de l'aventure!

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. *Seule la composante précisée est Bio*
 **IGP** : Indication Géographique Protégée
 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée
 **Label Rouge** : Viande de qualité supérieure
 **Menu végétarien**

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats
  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.